

## Hoja informativa: demostración de conocimientos

Este documento proporciona información y ejemplos de las preguntas más comunes acerca de demostración de conocimientos relacionadas con los factores de riesgo para enfermedades transmitidas por los alimentos. No es una lista completa de las posibles preguntas. Por favor, refiérase al [Capítulo 2-102.11 del Código de alimentos \(FDA Food Code\) de 2009](#) para información completa sobre la demostración de conocimientos.

### Definiciones:

#### Persona a cargo (PIC):

Individuo designado, presente en el establecimiento de alimentos, que es responsable de las operaciones en ese momento.

Por lo menos una PIC tiene que estar en el local durante las horas de operación.

### Cursos aprobados:

Programas de capacitación para el administrador de protección de alimentos, aprobados a fecha de diciembre de 2014 por el *American National Standards Institute (ANSI)*:

- Programa de certificación de **ServSafe**® para el administrador de protección de alimentos
- Programa de certificación de **Prometric** para el administrador de protección de alimentos
- Programa de certificación del **National Registry of Food Safety Professionals** para el administrador de protección de alimentos
- **360training.com**

### Requisito

El Código de alimentos requiere de una persona a cargo designada (PIC) que esté en el establecimiento de alimentos durante todas las horas de operación. Si bien todos los empleados que manipulan alimentos tienen que utilizar prácticas seguras en el establecimiento, se requiere que la PIC **demuestre conocimientos** sobre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

### Determinación del cumplimiento

Tiene que lograrse al menos una de las siguientes medidas a fin de demostrar conocimientos:

#### 1. **Cumplimiento**

El Código se cumple cuando no se indica en rojo ninguna infracción contra elementos Prioritarios durante una inspección.

#### 2. **Certificación**

La PIC está certificada como administrador de protección de alimentos (vea la columna al lado para una lista de cursos aprobados a fecha de diciembre de 2014).

#### 3. **Conocimientos\***

La PIC responde correctamente las preguntas, sobre prácticas y principios de seguridad de alimentos, hechas por el especialista en salud ambiental.

\*Si no se satisfacen ni el requisito de *Cumplimiento* ni el de *Certificación*, la PIC tiene que responder correctamente a preguntas básicas sobre la seguridad de los alimentos. Las preguntas utilizadas para evaluar conocimientos:

- Corresponderán a la operación
- Serán preguntas abiertas
- Se enfocarán en infracciones Prioritarias (factor de alto riesgo) observadas durante la inspección

**Durante la inspección, la PIC puede referirse a este documento de apoyo conteniendo ejemplos de preguntas y respuestas sobre DOK, de ser necesario.**

## Hoja informativa: demostración de conocimientos

### Ejemplos de preguntas y respuestas para demostración de conocimientos

<b>MALA HIGIENE PERSONAL Y TRABAJADORES DE SERVICIO DE ALIMENTOS ENFERMOS</b>	<p><b>¿Cuál es la responsabilidad de un empleado que manipula alimentos cuando se enferma?</b></p> <p>Informar a la persona a cargo (PIC) si tienen síntomas o diagnósticos que se deban reportar.</p>
	<p><b>¿Cuál es la responsabilidad de la PIC cuando un empleado reporta síntomas o diagnósticos de acuerdo al código de alimentos?</b></p> <p>Restringir o excluir al empleado de trabajar con alimentos o superficies que tengan contacto con alimentos, de conformidad con las pautas del manual de salud e higiene personal del empleado.</p>
	<p><b>¿Cuáles son los cinco (5) síntomas que se deben reportar?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Vómito</li> <li>2) Diarrea</li> <li>3) Ictericia (la PIC también tiene que reportarlo al Departamento de Salud)</li> <li>4) Dolor de garganta con fiebre</li> <li>5) Lesiones infectadas en las manos o brazos</li> </ol>
	<p><b>¿Cuáles son los seis (6) diagnósticos que se deben reportar?</b></p> <p><i>*Nota* El empleado que manipula alimentos tiene que reportar cualquiera de estos diagnósticos a la PIC. Además, la PIC tiene que reportar los diagnósticos al Departamento de Salud.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Hepatitis A</li> <li>2) Salmonella typhi</li> <li>3) Salmonella no tifoidea</li> <li>4) E. coli productora de la toxina shiga</li> <li>5) Norovirus</li> <li>6) Shigella</li> </ol>
	<p><b>¿Cómo se sabe si se debe restringir o excluir a un empleado que manipula alimentos y por cuánto tiempo?</b></p> <p>Los empleados enfermos USUALMENTE pueden regresar al trabajo cuando dejan de presentar síntomas por 24 horas. Los requisitos son diferentes para los síntomas de ictericia y los diagnósticos de hepatitis A y <i>Salmonella typhi</i>.</p> <p><b>Consulte siempre las pautas de la FDA a través de los siguientes enlaces para lo que sea específico sobre reintegrar a los empleados.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. De acuerdo a las pautas que provee la FDA en los siguientes cuadros (los primeros dos cuadros se incluyen en el anexo A):             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <a href="#">Empleados sintomáticos</a></li> <li>b. <a href="#">Empleados sintomáticos diagnosticados</a></li> <li>c. <a href="#">Empleados diagnosticados con síntomas resueltos</a></li> <li>d. <a href="#">Empleados diagnosticados que nunca desarrollan síntomas gastrointestinales</a></li> <li>e. <a href="#">Empleados con historial de exposiciones</a></li> </ol> </li> </ol>

## Hoja informativa: demostración de conocimientos

### Ejemplos de preguntas y respuestas para demostración de conocimientos

	<p><b>¿Cómo asegurarse de que los empleados se laven las manos de manera frecuente y apropiada?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitar a todos los empleados sobre la técnica correcta para lavarse las manos, de conformidad con la publicación <a href="#">FDA Employee Health and Hygiene Handbook</a></li> <li>• _____ deben supervisar a los empleados durante cada turno de trabajo para que cumplan los protocolos de lavado de las manos.</li> <li>• Tomar medidas correctivas y adiestrar a los empleados que se observen lavándose las manos de manera indebida.</li> </ul> <p><b>¿Se tocan alguna vez, con las manos descubiertas, los alimentos listos para el consumo (RTE, <i>ready to eat</i>)?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No, utilizamos guantes limpios, tenazas, papel para <i>deli</i> u otros utensilios para prevenir el contacto de los alimentos RTE con las manos descubiertas, <b>O BIEN</b></li> <li>• Sí, (<u>insertar alimentos específicos</u>) los tocamos con las manos descubiertas, de acuerdo con nuestra solicitud de variación por escrito aprobada por el TDH. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Si tiene variación aprobada para manipular alimentos con las manos descubiertas (BHC), por favor manténgalo disponible para su revisión.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>TEMPERATURAS DE RETENCIÓN INDEBIDAS</b></p>	<p><b>¿Cuál es la temperatura mínima para retener calientes los alimentos TCS?</b> 135°F o más</p>
	<p><b>¿Cuál es la temperatura segura más elevada para retener los alimentos TCS?</b> 41°F o menos</p>
<p><b>COCCIÓN INADECUADA</b></p>	<p><b>¿Cuáles son las temperaturas de cocción mínimas requeridas para _____?</b></p> <p><b>165 °F/15 seg.:</b> Aves, pastas o carnes rellenas, animales de caza, rellenos que contienen pescado, carne de res, aves o aves corredoras. Alimentos crudos de origen animal cocidos en microondas (con retención de 2 minutos luego de cocinados), y recalentamiento de alimentos crudos de origen animal cocidos en sitio y enfriados debidamente.</p> <p><b>155 °F/15 seg.</b> Carnes de res o pescados inyectados, molidos o desmenuzados, aves corredoras, animales de caza criados de manera comercial, huevos con cáscara crudos pero no listos para servir de inmediato.</p> <p><b>145 °F/15 seg.</b> Huevos con cáscara crudos listos para servir, pescados, mariscos y otros alimentos crudos de origen animal.</p> <p><b>135 °F/15 seg.</b> Alimentos de origen vegetal para retener calientes <u><a href="#">*ver la tabla*</a></u> Asados enteros de res, carnes en conserva, cerdo o cerdo curado se pueden cocinar de acuerdo al cuadro en el <u><a href="#">3-401.11(B) del Código de alimentos de 2009</a></u></p>

## Hoja informativa: demostración de conocimientos

### Ejemplos de preguntas y respuestas para demostración de conocimientos

<p><b>EQUIPO CONTAMINADO</b></p>	<p><b>¿Cómo se limpian y desinfectan los equipos y utensilios?</b></p> <p><b>¿Cómo se prepara un fregadero de tres compartimientos para lavar platos y equipos?</b></p> <p><b>1<sup>er</sup> compartimiento</b> Lavar en agua jabonosa caliente (mínimo de 110°F)</p> <p><b>2<sup>o</sup> compartimiento</b> Enjuagar en agua limpia</p> <p><b>3<sup>er</sup> compartimiento</b> Desinfectar (con calor o desinfectantes químicos)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua caliente (temp. mínima de 171°F por 30 segundos), o bien</li> <li>• Solución de desinfectante químico con la concentración y el tiempo de contacto debidos:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cloro: 50-200 ppm por 10 segundos</li> <li>○ Amonio cuaternario: según las instrucciones en la etiqueta</li> <li>○ Yodo: 12.5-25 ppm, según las instrucciones en la etiqueta</li> </ul> </li> </ul> <p><b>*NOTA*</b></p> <p>Hay varias opciones para desinfectantes aprobados en base a parámetros de temperatura del agua/pH del agua/tiempo de contacto. Vea el Código de alimentos de 2009, 4-501.114.</p> <p><b>¿Qué tipo de desinfectante utiliza y cómo determina su concentración?</b></p>
	<p><b>¿Usa un lavavajillas para lavar y desinfectar sus platos y utensilios?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Desinfección en agua caliente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Un solo tanque/una sola temperatura temp. mín. 165°F</li> <li>○ Doble temperatura o banda transportadora temp. mín. 180°F</li> </ul> </li> <li>• <b>Desinfección química</b> Concentración del desinfectante como se indica líneas arriba O de acuerdo con las instrucciones del fabricante en el envase.</li> </ul>

## Hoja informativa: demostración de conocimientos

### Ejemplos de preguntas y respuestas para demostración de conocimientos

	<p><b>*NOTA* La información sobre alérgenos se proporciona para fines educativos solamente</b></p>
<p><b>Alérgenos</b></p>	<p><b>¿Cuáles son los 8 alérgenos principales?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche</li> <li>• Huevos</li> <li>• Cacahuetes</li> <li>• Frutos de cáscara tales como almendras, nueces y pecanas</li> <li>• Soya</li> <li>• Trigo</li> <li>• Pescado</li> <li>• Mariscos tales como cangrejos, langostas y camarones</li> </ul> <p><b>¿Cuáles son los signos y síntomas de una alergia a alimentos?</b></p> <p>Usualmente se desarrollan en la siguiente hora luego de haber comido el alimento causante. Los signos y síntomas más comunes de una alergia a alimentos incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ronchas, picazón o erupción cutánea</li> <li>• Labios, rostro, lengua y garganta u otras áreas corporales hinchadas</li> <li>• Silbido al respirar, congestión nasal o dificultad para respirar</li> <li>• Dolor abdominal, diarrea, náusea o vómito</li> <li>• Mareo, ligera desorientación o desmayo</li> </ul> <p>Durante una reacción alérgica grave a un alimento —llamada anafilaxis— podrían sentirse versiones extremas de las reacciones anteriores, o Ud. podría experimentar signos y síntomas peligrosos para la vida, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garganta y vías respiratorias hinchadas, creando dificultad para respirar</li> <li>• Choque, con grave disminución de la presión sanguínea</li> <li>• Pulso rápido e irregular</li> <li>• Pérdida del conocimiento</li> </ul>